

### Système professionnel de conservation des bouteilles entamées de vins tranquilles, vins pétillants et champagnes **jusqu'à 21 jours\***



#### Présentation :

-  Avec un seul appareil La Box Duo, votre établissement développera au maximum la gamme de champagne à la coupe et de vins au verre.
-  Facilité d'utilisation, peu encombrant, entretien réduit, finition inox.
-  Aucun contact avec le vin = entretien réduit.

#### **Technologie de conservation du Champagne :**

La technologie brevetée TechnoWine préserve la qualité et le goût de vos Champagnes.

Les bulles d'origine du Champagne ne sont pas changées, ni son gout

Une certaine pression est atteinte, en ajoutant du Co2 dans les bouteilles entamées, ce qui permet d'emprisonner, de bloquer les bulles du Champagne et d'obtenir une conservation optimale jusqu'à 21 jours\*.

#### **Technologie de conservation du Vin :**

L'élimination de l'air des bouteilles ouvertes arrête l'oxydation des vins tranquilles et préserve le goût et l'arôme des vins intacts.

Le niveau de vide atteint préserve les propriétés et la qualité des vins jusqu'à 21 jours\*.

Avantages de cette méthode : Vous pouvez reboucher la bouteille autant de fois que vous le souhaitez gratuitement.



1°) Servir la coupe de champagne



2°) Placer le bouchon sur la bouteille de champagne et baisser le loquet



3°) Placer le pistolet contre le bouchon et engager le processus de conservation



1°) Servir le verre de vin



2°) Placer le bouchon sur la bouteille de vin



3°) Placer le pistolet contre le bouchon et engager le processus de conservation



### Caractéristiques techniques :

Poids	4,5 kilos
Hauteur	365 mm
Profondeur	325 mm
Largeur	205 mm
Température ambiante	-20 à + 40 °C
Humidité en fonctionnement	20 à 95% RH sans condensation
Alimentation électrique	90/240 AC – 24 DC
Equipements supplémentaires	Livré avec 20 bouchons à vins et 3 à Champagne
Option supplémentaire	Support mural

Nécessite une bouteille de CO2 alimentaire, détendeur fourni

\* Selon nos conditions générales d'utilisation

**Garantie un an pièces et MO\***

**Extension de garantie possible avec visite annuelle par un technicien**

**Possibilité de financement par Crédit-Bail professionnel**



WineMania SAS Tel : +33 (0)4 92 83 56 50

59 chemin de font Luègne 06140 Tourrettes sur loup - France

Email : [info@technowine.com](mailto:info@technowine.com) [www.technowine.com](http://www.technowine.com)

**La Marque Technowine est la propriété de la société WineMania**